



Fischkarte „Ebbes von Hei“

12. – 19. April 2019

Gebeizte und kaltgeräucherte Lachsforelle* an Kartoffelrösti mit Mesclun Salat und Sahnemeerrettich	12 €
Forelle Müllerin Art* mit glasiertem Brokkoli und Salzkartoffeln	19 €
Gebratenes Lachsforellenfilet* auf Orangen-Fenchel-Gemüse mit Rosmarin-Grenailles	20 €
Souffliertes Welsfilet* an Safransauce mit Rahmspinat und Jasminreis	22 €

* *Fisch vom Forellengut Rosengarten, Trassem*

Weinempfehlung vom Weingut Helmut Herber, Perl

GRAUER BURGUNDER QbA trocken	0,1 l	3,40 €
PERLER HASENBERG	0,2 l	6,40 €
	Fl.	22,90 €
SAUVIGNON BLANC SPÄTLESE trocken	Fl.	26,90 €
<i>Klasse Sauvignon Blanc von der Mosel, Lieblingswein unserer Mitarbeiter!</i>		
HERBER'S AUXERROIS QbA trocken	Fl.	22,90 €





Spargelkarte

ab 13.4.2019

Cremèsuppe vom Spargel		6 €
mit Croûtons und frischem Kerbel		
Deutscher Spargel	Portion 200g	14 €
mit Grenaille Kartoffeln	Portion 300g	18 €
wahlweise mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise oder Sauce Bénaise		
Dazu empfehlen wir:		
1 Original Wiener Schnitzel		10 €
Kalbsrückensteak		21 €
200g Rumpsteak		19 €
300g Rumpsteak		25 €
200g Rinderfilet		27 €
Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet		14 €
Mit Grand Manier marinierte Erdbeeren		6 €
an Bourbon Vanilleeis und Schlagsahne		